

Menü	Montag 25.03.2019	Dienstag 26.03.2019	Mittwoch 27.03.2019	Donnerstag 28.03.2019	Freitag 29.03.2019
<b>1</b> 6,10€	<b>Schweinerückensteak „Schwarzwälder Art“</b> in Kirschrhamsoße mit Schinkenspeckstreifen <sup>2,4</sup> , dazu Eierspätzle E,G,G1,M• Nährwert: 668 kcal K: 81g, E: 39g, F: 20g	<b>Geflügel-Cevapcici</b> in Balkansoße, dazu Djuvec-Reis (mit Paprika und Erbsen) A,B,E,G,G1,M• Nährwert: 930 kcal K:104g, E:32g, F:42g	<b>Schwäbischer Linseneintopf</b> mit Speck <sup>2,4</sup> , dazu ein Paar Wienerle und ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3• Nährwert: 890 kcal K: 77g, E: 44g, F: 42g	<b>Frisch gebackener Zwiebfleischkäse<sup>2,4</sup></b> mit Bratensoße, dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln A,B,G,G1,M• Nährwert: 598 kcal K: 44g, E: 25g, F: 35g	<b>Hausgemachtes Rinder-Gemüsehacksteak</b> in Bratensoße, dazu Rosenkohl und Kartoffelpüree A,E,G,G1,G2,G3, M• Nährwert: 460 kcal K: 47g, E: 27g, F: 15g
<b>2</b> 6,10 €	<b>2 Stück Wiener Apfelstrudel</b> dazu heiße Karamellsoße E,G,G1,M• Nährwert: 563 kcal K: 96g, E: 12g, F: 14g	<b>Fleisch-Paprika-Spieß</b> (vom Qualivo-Schwein) in Bratensoße, dazu Rosmarin-Kartoffeln A,B,E,G,G1• Nährwert: 402 kcal K: 45g, E: 24g, F:13g	<b>Ein paniertes Schweineschnitzel</b> mit Bratensoße und Kartoffeln aus dem Markgräfler Land A,E,G,G1• Nährwert: 486 kcal K: 57g, E: 25g, F: 17g	<b>4 Geflügelmaultaschen „Napoli“</b> in Tomatensoße, mit Käse überbacken E,G,G1,M• Nährwert: 602 kcal K: 76g, E: 30g, F: 20g	<b>Ragout fin vom Schwein</b> mit Champignons, dazu Fingermöhren und weißer Reis G,G1,M• Nährwert: 725 kcal K: 88g, E: 31g, F: 25g
<b>3</b> 6,35 €	<b>2 Geflügelbratwürste<sup>2,4</sup></b> in Röstzwiebelsoße, dazu Rotkraut und Sahnepüree A,B,G,G1,M• Nährwert: 6545kcal K: 50g, E: 24g, F: 39g	<b>Kalbfleisch „Mediterran“</b> mit viel frischem Gemüse, wie Paprika, Zucchini, Tomaten und Zwiebeln, dazu Penne-Pasta E,G,G1,M• Nährwert: 830 kcal K: 87g, E: 46g, F:32g	<b>Zarter Putengulasch</b> dazu Erbsengemüse und Eierspätzle A,E,G,G1,M• Nährwert: 605 kcal K: 78g, E: 43g, F: 11g	<b>Hähnchenfiletstücke „Virginia“</b> mit Mais-Paprika-Gemüse, dazu Langkornreis A,E,G,G1• Nährwert: 654 kcal K: 91g, E: 32g, F: 17g	<b>Fischfilet „Doria“</b> mit Gurkenwürfeln, in Senfsoße, dazu Blattspinat und Risoleekartoffeln B,F,G,G1,M• Nährwert: 462 kcal K: 45g, E: 39g, F:13g
<b>4</b> vegetarisch 6,35 €	<b>Serviettenknödelscheiben</b> dazu Frühlingsgemüse in Kräuterrahmsoße E,G,G1,M• Nährwert: 930 kcal K: 98g, E: 37g, F: 43g	<b>Saftiger Gemüeschmarrn</b> mit Kohlrabigemüse a la creme A,E,G,G1,M• Nährwert: 622 kcal K: 73g, E: 23g, F:26g	<b>Vegetarischer Gulasch</b> in milder Currysoße, dazu Vollkornreis A,B,E,G,G1,G4,M• Nährwert: 675 kcal K: 104g, E: 13g, F:22g	<b>Badische Knöpfe-Pfanne</b> mit Gemüse und Bärlauch-Pesto verfeinert, dazu Röstzwiebelsoße E,G,G1• Nährwert: 485 kcal K: 63g, E: 18g, F: 17g	<b>Vegetarische Hackbällchen</b> in Rahm-Gemüesoße, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1,J,M• Nährwert: 771 kcal K: 92g, E: 40g, F: 26g
<b>6</b> Kaltmenü 6,10 €	<b>„Küchenmeister-Salat“</b> Rindfleischsalat in Sauerrahmdressing mit Karotten-, Lauch und Selleriestreifen, frischen Kräutern, dazu Roggenmischbrot A,B,E,G,G1,G2,M• Nährwert: 898 kcal K: 62g, E: 56g, F: 47g	<b>Gervais</b> pikant verfeinert, dazu Gemüessticks, mit Weintrauben garniert, dazu ein Laugenbrötchen G,G1,G2,G3,M• Nährwert: 703 kcal K: 78g, E: 31g, F:29g	<b>1 Paar geräucherte Bauernwürste<sup>2,4</sup></b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Portionssenf, Essigurke <sup>9</sup> und eine Scheibe Brot A,B,E,G,G1,G2• Nährwert: 968 kcal K: 41g, E: 57g, F: 73g	<b>Russische Eier<sup>2,3,4,8,9</sup></b> auf Fleischsalat, mit Lachsersatz <sup>1</sup> , Sardellen und Salamischeibe garniert, dazu Brot und Butter A,B,E,F,G,G1,G2,M• Nährwert: 944 kcal K: 55g, E: 50g, F: 58g	<b>Bunter Käsesalat</b> in Essig-Öl-Dressing, mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, dazu 2 Scheiben Brot B,G,G1,G2,M• Nährwert: 1077 kcal K: 53g, E: 66g, F:66g
	<b>Samstag 30.03.2019</b>	<b>Sonntag 31.03.2019</b>	Alle Menüs enthalten Salat und Dessert, an Sonn- und Feiertagen nur Dessert.		
<b>1</b> 6,10€	<b>Badischer Rindersauerbraten</b> dazu grüne Bio-Bohnen DE-ÖKO-006 und 2 Kartoffelknödel B,E,G,G1,I,M• Nährwert: 776 kcal K: 103g, E: 46g, F:15g	<b>Zartes Schweinefilet</b> in Cognac-Rahmsoße, dazu Brokkoliröschen und Eierknöpfe E,G,G1,M• Nährwert: 575 kcal K: 62g, E: 42g, F:16g	<h1>Guten Appetit wünscht Ihre Kirchliche Sozialstation Kaiserstuhl -Tuniberg e.V</h1>		
<b>4</b> vegetarisch 6,35 €	<b>Bärlauch-Cremesuppe</b> mit Grießklößchen-Einlage, dazu ein Brötchen A,E,G,G1,G2,G3,M• Nährwert: 415 kcal K: 50g, E: 9g, F: 19g	<b>Schwäbisches Linsengemüse</b> mit Karotten-, Sellerie- und Lauchwürfel, dazu Spätzle A,E,G,G1• Nährwert: 730 kcal K:108g, E:30g, F:16g			

Menü	Montag 01.04.2019	Dienstag 02.04.2019	Mittwoch 03.04.2019	Donnerstag 04.04.2019	Freitag 05.04.2019
<b>1</b> 6,10€	<b>Hausgemachte Hackbällchen</b> in Bratensoße, dazu Langkornreis  A,E,G,G1• Nährwert: 795 kcal K: 86g, E: 35g, F: 34g	<b>Spaghetti „Bolognese“</b> aus reinem Rindfleisch, dazu Streukäse  A,E,G,G1,M• Nährwert: 671 kcal K: 99g, E: 29g, F:17g	<b>Ein Hähnchensteak</b> in Salbeirahmsoße, dazu Blumenkohlrischen und Schnittlauchkartoffeln A,E,G,G1,M• Nährwert: 374 kcal K: 44g, E: 37g, F: 7g	<b>„Gaisburger Marsch“</b> Gemüseintopf mit Nudeln und Rindfleischeinlage, dazu ein Brötchen A,E,G,G1,G2,G3• Nährwert: 803 kcal K: 71g, E: 54g, F: 33g	<b>Schweinebraten vom Hals</b> mit <b>grünen Bio-Bohnen DE-ÖKO-006</b> und 2 Bärlauchknödel  A,B,E,G,G1,M• Nährwert: 680 kcal K: 97g, E: 37g, F: 13g
<b>2</b> 6,10 €	<b>Putengeschnetzeltes „Zingara“</b> in pikanter Puztasasoße, dazu Couscous A,E,G,G1• Nährwert: 686 kcal K: 111g, E: 40g, F: 5g	<b>Eine Portion Kartoffelpuffer</b> mit heißem Apfelkompott  E,G,G1,M• Nährwert: 624 kcal K: 90g, E: 12g, F:24g	<b>Steinpilz-Reisgericht</b> mit Kassler Würfel <sup>2,4</sup> und buntem Gemüse, dazu Rucolasoße  A,B,G,G1,M• Nährwert: 644 kcal K: 78g, E: 24g, F: 30g	<b>Frisch gebackener Putenfleischkäse<sup>2,4</sup></b> mit Rotkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Nährwert: 594 kcal K: 49g, E: 23g, F: 33g	<b>Rindergeschnetzeltes</b> mit Champignons und Zwiebeln, dazu Teigwaren  A,B,E,G,G1• Nährwert: 565 kcal K: 81g, E: 33g, F: 12g
<b>3</b> 6,35 €	<b>Hausgemachte Lasagne „Bolognese“</b> italienische Spezialität mit Rindfleischsoße A,E,G,G1,M• Nährwert: 691 kcal K: 82g, E: 30g, F: 26g	<b>Puten-Cordon bleu<sup>2,3,4</sup></b> gefüllt mit Putenschinken und Käse <sup>1</sup> , dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Nährwert: 548 kcal K: 49g, E: 40g, F:20g	<b>Zarter Kalbsgulasch</b> in Estragonrahmsoße, dazu breite Bandnudeln  A,E,G,G1,M • Nährwert: 575 kcal K: 78g, E: 37g, F: 12g	<b>Römerbraten vom Rind</b> in Pflaumen-Malzbiersoße, dazu Rustica-Karotten und Polenta-Taler A,B,E,G,G1,G3,I,M• Nährwert: 737 kcal K: 98g, E: 43g, F: 15g	<b>Feine Lachsklößchen</b> in Dill-Sahne-Soße, dazu Gemüse-Wildreis  E,F,G,G1,M• Nährwert: 699 kcal K: 85g, E: 22g, F: 30g
<b>4</b> vegetarisch 6,35 €	<b>3 Eierpfannkuchen</b> mit Rahm-Erbsengemüse  E,G,G1,M• Nährwert: 590 kcal K: 72g, E: 25g, F: 20g	<b>Vegetarische Wildreispfanne</b> mit knackigem Gemüse, dazu Tomatensoße  G,G1 • Nährwert: 505 kcal K: 81g, E: 11g, F: 7g	<b>Linsen-Bolognese</b> mit Karotten-, Sellerie- und Lauchwürfel, dazu Fusilli-Teigwaren A,E,G,G1 • Nährwert: 769 kcal K: 117g, E: 30g, F:17g	<b>3 gekochte Eier</b> in Kräutersoße, dazu Rahmspinat und Kartoffeln aus der Region  E,G,G1,M• Nährwert: 600 kcal K: 46g, E: 31g, F: 32g	<b>Kartoffelspätzle</b> mit Käse und Röstzwiebeln verfeinert, dazu Röstgemüesoße E,G,G1,M • Nährwert: 707 kcal K: 73g, E: 36g, F: 29g
<b>6</b> Kaltmenü 6,10 €	<b>Rustikaler Vesperteller<sup>2,4,9</sup></b> mit Blut- und Leberwurst, Landjäger und Vesperspeck, dazu Senf, Brot und Butter A,B,G,G1,G2,M• Nährwert: 972 kcal K: 49g, E: 37g, F: 70g	<b>Schwarzwälder Schäufele<sup>2,4,8</sup></b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu eine Essigurke, Portionssenf und eine Scheibe Brot A,B,G,G1,G2• Nährwert: 557 kcal K: 51g, E: 34g, F:23g	<b>Eiersalat mit Sencressing<sup>6</sup></b> mit Schinkenstreifen <sup>2,4</sup> und Paprika verfeinert, dazu ein Baguettebrötchen B,E,G,G1,G2,G3,M• Nährwert: 788 kcal K: 51g, E: 35g, F: 49g	<b>Italienischer Nudelsalat</b> in Tomatendressing, mit Oliven <sup>6</sup> und Salamistreifen <sup>2,4</sup> , Paprika und Zucchini, dazu 2 Scheiben Brot B,E,G,G1,G2,I• Nährwert: 743 kcal K: 110g, E: 29g, F:20g	<b>Matjesfilet „Hausfrauen Art“<sup>2,4</sup></b> mit Äpfeln und Zwiebeln in Joghurt- Dressing, dazu ein Baguettebrötchen  B,E,F,G,G1,G2,G3,M • Nährwert: 935 kcal K: 57g, E: 31g, F: 64g
	<b>Samstag 06.04.2019</b>	<b>Sonntag 07.04.2019</b>	Alle Menüs enthalten Salat und Dessert, an Sonn- und Feiertagen nur Dessert.		
<b>1</b> 6,10€	<b>Rinderroulade „Bürgerliche Art“<sup>2,4</sup></b> in Bratensoße, dazu Rosenkohl und Sahnepüree A,B,E,G,G1,M• Nährwert: 496 kcal K: 53g, E: 28g, F: 18g	<b>Eine Geflügelbrust</b> in Rieslingsoße, dazu Brokkoligemüse und Tomatennudeln E,G,G1,I,M • Nährwert: 637 kcal K: 69g, E: 42g, F:19g	<h1>Guten Appetit wünscht Ihre Kirchliche Sozialstation Kaiserstuhl -Tuniberg e.V</h1>		
<b>4</b> vegetarisch 6,35 €	<b>Vegetarische Nudelpfanne</b> mit buntem Gemüse, dazu Tomatensoße A,E,G,G1 • Nährwert: 528 kcal K: 99g, E: 17g, F: 6g	<b>Brokkoliröschen a la creme</b> mit Emmentaler Käse überbacken, dazu Tomatennudeln G,G1,M• Nährwert: 641 kcal K: 77g, E: 26g, F:24g			

1= mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel, 10 = enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken **B= Zutat aus kontrolliertem Bio-Anbau nach EG-ÖKO Verordnung. ÖKO Kontrollstelle DE-ÖKO-006** A = Sellerie, B = Senf, C = Sesam, D = Erdnüsse, E = Eier, F = Fisch, G = Gluten, G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Hafer, H = Schalenfrüchte, H1= Mandeln, H2 = Haselnüsse, H3 = Walnüsse, H4 = Kaschunüsse, H5 = Pecannüsse, H6 = Paranüsse, H7 = Pistazien, H8 = Macadamianüsse, I = Schwefeldioxid + Sulfit, J = Soja, K = Krebstiere, L = Lupine, M = Milch, Laktose, N = Weichtiere  
\*Enthaltene Allergene können über unsere Bestellhotline erfragt werden. Nährwerte: K = Kohlenhydrate, E = Eiweiß, F = Fett.  
Abgepackte Desserts siehe Verpackung; ° und daraus gewonnene Erzeugnisse · Regelmäßige neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg. Unsere Frischmenüs sind zum sofortigem Verzehr bestimmt. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.